FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano Riserva 2017



Formati

0,75 – Магнум (1,5 *л*) – *Двойной* Магнум (3 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2017

Chianti Classico Riserva DOCG

В самом сердце Кьянти Классико в природном амфитеатре, обращённом на юго-запад, где почвенно-климатические условия идеальны для создания неповторимого и качественного вина, рождается это Кьянти Классико Ризерва. Мы в Гайоле, что в Кьянти, в виноградниках на высоте 500 метров от уровня моря – именно тут находится винодельня Перано, где Санджовезе получает возможность проявить свою индивидуальность самым изысканным и роскошным образом. Плод тщательного ручного отбора ягод, который выдерживается в дубовых бочках 24 месяца.

Климатическая тенденция

Зима 2017 года в поместье Перано оказалась холодной. Очень часто температура опускалась ниже нуля. Нередко шли дожди — особенно в конце февраля-начале марта — иногда со снегом. С приходом весны температура воздуха повысилась, что привело к раннему раскрытию почек на лозе. Затем снова прошла короткая волна холода и дождей, она нормализовала погоду и подготовила лозу к летнему зною. Виноград прекрасно отреагировал на такую ситуацию, тем более что в конце августа-начале сентября температура снова вернулась в пределы нормы. На момент сбора урожая виноград был совершенно здоровым, спелым, упругим и богатым цветом.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и Мерло
Алкогольная степень: 14%
Выдержка: 24 месяца в дубовых бочках

Винификация и выдержка

История этого вина начинается в винограднике. Все характеристики его расположения — высота над уровнем моря, солнечная сторона, угол наклона холма — способствуют изысканности и выразительности вкуса винограда. Собранный вручную, он подвергается тщательному отбору, а затем ферментации при контролируемой температуре в чанах из нержавеющей стали. Частое разбивание виноградной «шапки» во время ферментации способствует экстракции полифенолов, чтобы придать будущему вину структуру и цвет, типичные для Кьянти Классико Ризерва. Долгий период выдержки в дубовых бочках способствует приданию этому вину прекрасной структуры, которая становится ещё более отточенной после заключительного этапа выдержки — в бутылках. По окончании этой фазы вино Tenuta Perano Riserva 2017 готово предстать перед публикой.

Технические примечания

Tenuta Perano Riserva 2017 – вино сверкающего красно-рубинового цвета. Букет невероятно свежий, с ягодными нотами смородины и черники, а также сливы. Позже проявляются ароматы пряностей и обжарки, которые появились благодаря долгой выдержке. Можно уловить не только пряные нотки гвоздики и ямайского перца, но и замши и табачных листьев. Вино урожая 2017 года также отличается невероятной свежестью и бальзамическими оттенками. Текстура плотная, с отчётливыми, но мягкими таннинами. Финал долгий и гармоничный. Очевидное соответствие вкуса и аромата.